



Piščančji zrezki po dunajsko

Chef špela debevc

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Piščančje prsi zrežemo na manjše zrezke. Osolimo jih in popramo ter jih spaniramo (moka, jajce, drobtine). V ponev damo olje in mu dodamo $\frac{1}{4}$ čebule (za boljši okus). Ocvremo jih do zlato- rjave barve.

DOBER TEK!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- - drobtine
- - olje
- - čebula
- - sol
- - jajce
- - poper
- - moka
- - piščančje prsi